

3 trempettes pour fruits pour un dessert estival parfait

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION :
VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON :
VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

VARIABLE MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Caramel salé :

- ½ tasse de sucre blanc
- 3 c. table de beurre salé
- ¼ tasse de crème 35%
- Fleur de sel

Fromage à la crème et citron :

- 1/2 tasse de crème à fouettée 35%
- 1/2 bloc (125 grammes) de fromage à la crème
- 1/2 tasse de sucre à glacer
- 1/2 c. thé d'essence de vanille
- Le jus d'un demi citron
- Le zeste d'un demi citron

Nutella maison :

Praliné * : *Attention votre robot doit être puissant.*

- 135g (1 t.) de noisettes

- 60 ml (1/4 t.) de sirop d'érable

Autres :

- 155g (1 t.) de chocolat noir ou au lait (selon votre goût) en petits morceaux.
- 125 ml (1/2 t.) de lait ou de lait végétal
- 2 cuillères à table de sirop d'érable ou plus selon votre goût

Préparation

Caramel salé :

1. Dans une petite casserole, faire fondre le sucre à feu moyen vif en brassant continuellement. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et doré.
2. Ajouter le beurre. Soyez prudent, il peut y avoir des éclaboussures. Brasser jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Lorsque le beurre est fondu et incorporé, laissez cuire sans y toucher pendant 1 minute à feu moyen.
3. Ajouter ensuite la crème tout en usant de prudence. Brasser et laisser cuire encore 1 minute.
4. Ajouter le sel et bien brasser.
5. Retirer du feu et laisser refroidir.
6. Servir avec des fruits.

Fromage à la crème et citron :

1. Dans un bol, fouetter la crème à fouetter jusqu'à obtention de pics fermes. Réserver.
2. Dans un autre bol, fouetter le fromage à la crème, le sucre à glacer, la vanille, le jus de citron et le zeste jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.
3. Ajouter la crème et fouettée et bien mélanger.
4. Servir avec des fruits.

Nutella maison par Nathalie Labelle :

1. Dans un grand poêlon, faire chauffer à feu moyen vif le sirop d'érable et y ajouter les noisettes. Brasser pour couvrir toutes les noisettes. Cette étape demande de la patience, mais vous serez récompensé. Vous devez brasser vos noisettes sans arrêt. Le sucre se cristallisera sur chacune d'elle, n'arrêtez pas. Ensuite il se liquéfiera pour durcir en rendant luisante la noisette. Lorsque les noisettes sont caramélisées, étendre sur un papier parchemin. Laisser refroidir 1 heure.
2. Faire chauffer le lait et le sirop d'érable. Ne pas faire bouillir. Verser le lait chaud sur les petits morceaux de chocolat. Laisser reposer, 10 minutes, pour faire fondre le chocolat. Brasser.
3. Mettre les noisettes dans votre robot et réduire en pâte. Assurez-vous que votre robot soit assez puissant pour rendre en pâte les noisettes.
4. Ajouter au chocolat fondu, brasser. Il se peut que cela forme de l'huile sur le dessus vous n'aurez qu'à brasser votre tartinade. Si le chocolat se sépare (lait trop chaud), vous n'aurez qu'à émulsionner le tout avec un pied mélangeur. Ce pied sauve souvent le chocolat qui s'est séparé.
5. Goûtez-y et ajustez le sucre si nécessaire en y ajoutant du sirop d'érable.
6. Le mettre dans un pot Mason.
7. Servir avec des fruits.